

CABERNET SAUVIGNON N.

Documento aggiornato al: 07/06/2026, 06:37. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore

CRA- VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura
ERSA – Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale del
Friuli Venezia Giulia

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 146 del 26/06/2009

Origine

Arcano Superiore (UD)

I-CRAVIT-ERSA
FVG 312

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

| | |
|--------------------------------|---|
| Ubicazione | ERSAGRICOLA Az. “Pantianicco” (UD) |
| Forma di allevamento | Controspalliera con potatura a Guyot classico |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 2750 |
| Periodo di osservazione | 2003-2005 |

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Grappolo più piccolo (*)

✓ Produttività inferiore (*)

| <i>FASE FENOLOGICA</i> | <i>EPOCA</i> |
|------------------------|------------------|
| Germogliamento | II decade Aprile |
| Fioritura | I decade Giugno |
| Invaiatura | II decade Agosto |
| Maturazione | I decade Ottobre |

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio-piccolo, piramidale, alato
- ✿ Acino piccolo, sferico, pruinoso, di colore blu scuro, con buccia spessa e consistente

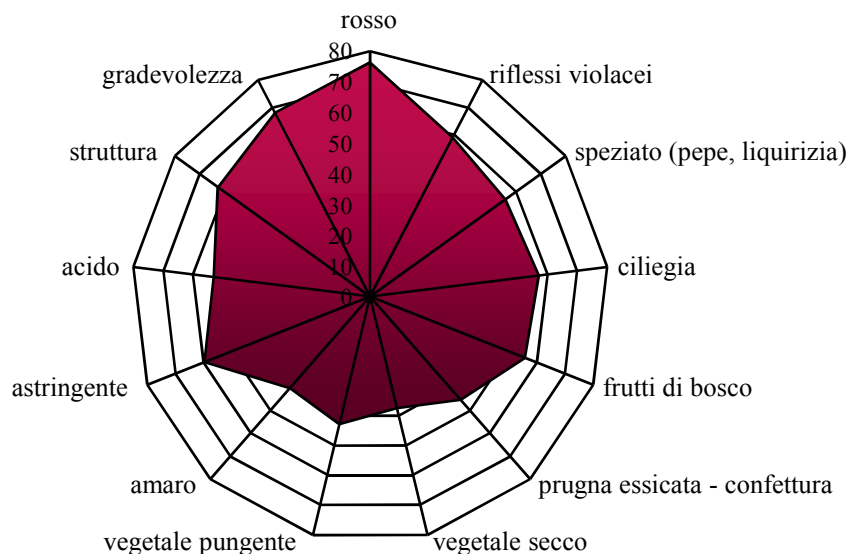


(*) Rispetto al clone di riferimento I-ISV-F-V 5

| CARATTERISTICHE PRODUTTIVE | CLONE |
|---------------------------------------|--------------|
| Fertilità reale | 1,54 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 2,85 |
| Numero grappoli/ceppo | 17,8 |
| Peso medio grappolo (g) | 162 |
| Peso medio acino (g) | 1,52 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 820 |
| Indice di Ravaz | 3,85 |

| | PARAMETRI ENOCHIMICI | CLONE |
|--------------|---------------------------------|--------------|
| MOSTO | Zuccheri (° Brix) | 18,62 |
| | pH | 3,15 |
| | Acidità totale (g/l) | 8,5 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | 5,85 |
| | Ac. Malico (g/l) | 3,91 |
| VINO | Antociani totali (mg/l) | 423 |
| | Polifenoli totali (mg/l) | 2.165 |

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso mediamente carico con riflessi violacei. A livello aromatico prevalgono le note di piccoli frutti, prugna essicata e speziato ed in misura minore quelle vegetali. Alla degustazione risulta di buona struttura e persistenza con retrogusto lievemente astringente legato alla ricchezza di tannini.

Per queste sue caratteristiche si può consigliare come clone di base e per produrre vini di medio invecchiamento.